37e Année. — Tome LXXIII. N° 1893 Paris, 9 Octobre 1930

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN COTE-D'OR (1)
1880-1930

VI. — RESUME D'UNE ANNEE DE CULTURE. — CALENDRIER DU VIGNERON

Après les vendanges

Labour de buttage (novembre-décembre). — On procède au labour de buttage par temps sec et, autant que possible, avant les premières gelées ; il a, en effet, pour but de protéger les ceps contre le froid, de favoriser l'ameublissement du sol par la gelée et de permettre au sous-sol d'emmagasiner une partie des pluies de l'hiver.

Le dépaisselage n'est presque plus pratiqué. Il y a, d'ailleurs, de moins en moins de vignes plantées sur échalas.

Préparation de la taille. — On pratique assez rarement la préparation de la taille avant les froids quoique ce soit, généralement, une bonne opération. Elle consiste à supprimer tous les sarments qui ne seront pas utilisés pour la taille et rend ainsi cette dernière opération plus aisée et, par suite, plus rapide. Il convient de remarquer que cette pratique fait courir des risques assez grands en cas d'hiver très rigoureux.

Autres travaux d'hiver. — Les autres travaux d'hiver sont : l'épandage des fumiers et engrais, le transport de terre le plus souvent à dos d'homme, la réparation d'outils, de paniers, les défoncements en vue de plantations nouvelles, la mise de vignes empaisselées sur fils de fer, etc...

Après l'hiver

La taille. — Elle a lieu de fin janvier à fin mars et est faite par les femmes et les hommes. Ces derniers pratiquent d'abord le déchaussage des ceps avant de se mettre à tailler. On ne laisse pas les sarments dans la vigne, mais on les sort et on les brûle.

(1) Voir *Revue*, nos 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, pages 157, 173, 193, 209, 225 et 241.

Labour de débuttage. — Le labour de débuttage se fait à la charrue à cinq griffes, puis le vigneron utilise la meigle (houe à deux dents) pour cultiver le sol entre les ceps. Ceci seulement à fin mars ou au début d'avril ; c'est la première façon donnée à la terre. Celle-ci, désagrégée par les gelées d'hiver, se réduit en particules fines et s'aère, la nitrification s'y fait mieux. Ce labour détruit également les mauvaises herbes.

Remplacement des pieds manquants. — Pendant l'hiver, on a pratiqué des fosses de remplacement cubiques, de 30 à 40 centimètres de côté pour le remplacement des ceps manquants. On a enlevé ainsi tout ce qui pouvait rester des racines du pied précédent.

Au fond du trou, on élève une petite butte de terre sur laquelle on étale les racines du plant greffé. Puis, on tasse de la terre sur celles-ci jusqu'à remplir le tiers de la hauteur de la fosse et on ajoute une couche de fumier. On finit de combler avec de la terre et on dresse même une légère butte au-dessus du sol. La deuxième année, on taille à deux yeux sur le vieux bois. Il convient d'utiliser pour les remplacements un porte-greffe très vigoureux type 3309.

Les plantations nouvelles ont lieu en février-mars également.

Pendant la végétation

Ebourgeonnement. — L'ébourgeonnement a pour but de supprimer les bourgeons et les jeunes pousses inutiles, c'est-à-dire les rejets de la base du pied qui ont une grande vigueur, ainsi que toutes les pousses qui ne serviront pas à la formation ou à la réfection de la souche et qui ne sont pas situées sur les bois de la taille.

On pratique cette opération à la main vers le 15 mai. Il ne faut pas attendre trop, car les jeunes pousses, une fois lignifiées, sont difficiles à briser et, d'autre part, l'activité de la plante a été employée en pure perte à nourrir ces organes inutiles.

Labours de binage. — Les labours de binage sont, généralement, au nombre de deux : le premier avant la fleur, le second à la fin de juin. Leur principal but est d'empêcher l'évaporation de l'eau emmagasinée dans le sous-sol pendant l'hiver en rompant les canaux capillaires qui se forment dans le sol et ramènent l'eau à la surface et en détruisant les mauvaises herbes qui évaporent beaucoup d'eau. « Deux binages valent un arrosage », dit un vieux dicton.

Les binages s'exécutent au moment où le vigneron est le plus chargé de travail. C'est, en effet, pendant la période *des sulfatages* contre le Mildiou, des *soufrages* contre l'Oïdium, des traitements aux *arsenicaux* et à *la nicotine*, contre les vers de la grappe (Eudémis et Cochylis).

On sulfate et on soufre, en effet, presque sans interruption du 15 mai au 15 juillet.

Façon a l'outil. — On donne une deuxième façon à l'aide du « fessou », houe plate, dès la fin des sulfatages, aussitôt aprsè le second labour de binage.

L'accolage. — L'accolage s'effectue vers le 10 juin et doit être terminé le plus vite possible. Il est bon, en effet, que les vignes soient accolées ou au moins, s'il s'agit de vignes conduites sur fils de fer, relevées avant le passage des sulfateurs qui, faute de cette précaution, ne pourraient passer dans les rangs ou, tout au moins, occasionneraient par leur passage des dégâts importants.

Le rognage. — L'accolage terminé vers le milieu de juillet, le rognage commence. On supprime l'extrémité des pampres quand ceux-ci ont atteint une certaine longueur. Les feuilles consomment, en effet, beaucoup d'éléments nutritifs au détriment des grappes. On rogne généralement un peu au-dessus du fil de fer supérieur ou au-dessus des échalas. En principe, il convient de rogner long, 12 à 15 feuilles au-dessus de la grappe.

En rognant trop tôt, on favorise le développement de rejets nombreux. En rognant trop tard, la richesse en sucre du raisin diminue.

Le relevage. — Ce mot de *relevage* désigne une série d'opérations qui se font depuis le début d'août jusqu'aux premiers jours de septembre. On coupe d'abord les « entre-cœur », c'est-à-dire les bourgeons anticipés qui poussent à l'aisselle des feuilles. Puis, on attache les rameaux qui, lors de l'accolage, étaient trop petits pour pouvoir être emprisonnés dans les liens de paille, ou on les passe dans les fils de fer. Dans les vignes cultivées sur échalas, on relève les échalas tombés.

La vendange

La considération dominante qui doit guider le viticulteur pour fixer la date de ses vendanges est l'état de maturité du raisin. Cette maturité n'est qu'imparfaitement révélée par un examen attentif des vignes et il est fort utile de doser la richesse en sucre et la teneur en acidité des moûts ou tout au moins de les peser. Si ces pratiques étaient plus généralisées, elles arrêteraient, sans doute, bien des vendanges trop hâtives. La maturité complète ne peut s'obtenir tous les ans, car elle dépend essentiellement du temps qu'il a fait pendant la période de végétation de la vigne, mais le devoir du viticulteur est de s'en rapprocher le plus qu'il peut.

Pour *réussir* la vendange dans les vignobles de grands vins et, particulièrement, dans les climats continentaux comme celui de la Bourgogne où nombre d'années sont tardives, pour récolter des raisins *mûrs*, seuls susceptibles de produire des vins de qualité, il faut savoir risquer et ne pas craindre de perdre un peu de quantité sous l'influence de la pourriture ou de s'exposer à vendanger par le mauvais temps. Octobre en Bourgogne est, d'ailleurs, presque toujours beau.

C'est ce qu'avait bien compris l'un des viticulteurs les plus avisés qu'ait jamais connu la Bourgogne, M. Duvault-Blochet, créateur, il y a 60 ans, du plus important domaine viticole de grands crus qui ait jamais existé en Côte-d'Or. Il publiait, vers 1868, à la demande de ses collègues du Conseil général, qui connaissaient son expérience, une petite plaquette « De la Vendange », dont nous extrayons les passages suivants :

« Après cinquante-trois années d'études, d'expériences et de comparaisons, « que dois-je conclure pour indiquer l'époque de la vendange de manière à « tirer chaque année le meilleur parti de la récolte en courant le moins de « chances de perte possible ?

« Est-ce en s'attachant trop à la quantité pour encombrer les caves de vins « trop médiocres qu'on ne peut vendre qu'à bas prix ? ou bien, est-ce en vi- « sant à la qualité sans s'exposer à de trop grands risques pour avoir un écou- « lement plus facile d'un vin qui aura plus de couleur, de corps, de bouquet « et de durée ?

« La question ainsi posée serait résolue d'elle-même si la peur, qui est tou- « jours la plus mauvaise conseillère, ne répondait pas qu'il vaut mieux pren- « dre une récolte certaine dont le vin sera moins bon, que de s'exposer à la « perdre en attendant pour faire un vin meilleur qu'on n'est pas certain d'ob- « tenir, et qui, en cas de mauvais temps, serait encore moindre que le pre- « mier vendangé.

« Tant d'années durant lesquelles je n'ai perdu que quatre fois (et j'ai ga- « gné *quarante-neuf fois sur cinquante-trois*) par la vendange tardive, ne dé- « montrent-elles pas que ces craintes n'ont aucun fondement ?... »

— D'autres témoignages que nous avons sous les yeux apportent les mêmes conclusions. Depuis la reconstitution, de 1902 à l'époque actuelle, un partisan convaincu des vendanges tardives, viticulteur lui aussi d'un grand domaine, n'a eu que deux fois à regretter son entêtement — en 1905 et en 1913 — mauvaises années. Par toutes les autres récoltes, il fut récompensé de sa patience, parfois courageuse.

Même conclusion donc chez lui que chez M. Duvault-Blochet, soixante ans plus tôt, malgré la replantation et ses risques supérieurs.

On peut, d'ailleurs, voir chaque année dans la Côte des vignes voisines, de même classe, vendangées avec des écarts de plus de 15 jours et 11 fois sur 12 celui qui a vendangé le dernier a eu raison. Il obtient une beaucoup plus grande régularité de qualité et produit dans les bonnes années des vins de qualité dominante.

VII. — APERÇU ECONOMIQUE

Surface cultivée en vigne. — En 1882, la surface cultivée en vigne était de 34.000 ha. La crise phylloxérique entraîna d'abord une diminution de cette surface qui augmenta de nouveau grâce à la reconstitution, jusqu'à atteindre 26.000 ha. en 1902. Depuis, les circonstances économiques (mévente des vins ordiniares en particulier) ont amené une diminution continue de superficie qui a surtout affecté les vignobles de l'arrière-Côte du Châtillonnais et, dans la Côte elle-même, les vignobles de vins ordinaires qui ne peuvent soutenir la concurrence des vins méridionaux.

C'est ainsi que la statistique agricole accuse en 1925 une superficie de 17.320 ha.

Ce mouvement de diminution continue à s'accentuer puisque les chiffres

donnés pour 1926 sur 17.100 hectares ; pour 1927, 15.923 hectares ; pour 1928, 15.819 hectares.

Les trois tableaux comparatifs de la répartition des surfaces viticoles entre les divers arrondissements de la Côte-d'Or permettent de saisir nettement l'importance de cette diminution :

	1878	1902	1926
Arrondissement de Beaune	19.227	16.000	10.853
— Dijon	9.890	7.000	4 810
— Semur	3.393	2.080	1.154
— Châtillon	2.458	905	503

Notons que la surface cultivée en vignes fines, qui est de 4.000 hectares environ, est invariable.

Morcellement de la propriété. — Le nombre des propriétaires a subi, en général, une baisse durant la crise phylloxérique qui obligea beaucoup de petits vignerons à vendre leurs lots. Aujourd'hui, au contraire, ces mêmes vignerons retiennent les parcelles qui sont à vendre et il n'est pas rare de les voir acheter seuls, ou en se réunissant, des parcelles de grands crus.

La propriété viticole en Côte-d'Or est, d'ailleurs, excessivement morcelée. C'est ainsi que le célèbre Clos Vougeot, magnifique vignoble d'un seul tenant de 50 Ha 85 ares constitué autrefois par les Moines de l'Abbaye de Cîteaux, a maintenant 36 propriétaires.

Voici d'ailleurs le résultat d'une enquête faite en 1925 relativement à la répartition des exploitations viticoles en Côte-d'Or (Bulletin de l'Office des Renseignements agricoles du 15-1-26).

Nombre de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte en 1924 et exploitant :

Moins de 25 ares	5.710
De 25 à 50 ares	4.607
De 50 ares à 1 Ha	3.804
De 1 à 2 Ha	1.761
De 2 à 3 »	1.333
De 3 à 4 »	902
De 4 à 5 »	447
De 5 a 10 Ha	213
De 10 à 20 »	48
De 20 à 50 »	9
Plus de 50 Ha	1
	18.835

L'Administration des Contributions Indirectes évalue d'autre part à 26.138 le nombre des viticulteurs qui exploitent les 17.320 Ha recensés par la statistique de 1925. C'est le propriétaire exploitant qui domine. Cette situation convient à la race bourguignonne, indépendante, économe, active et soigneuse.

Valeur vénale des vignes. — La valeur vénale des vignes fut la plus grande vers 1875. La crise phylloxérique de 1885-1892 a provoqué une première dépréciation : l'hectare de vignes estimé en 1882 en moyenne 4.400 fr. ne valait plus que 2.800 francs en 1892. Mais lorsqu'on fut assuré de la possibilité de la reconstitution en plants greffés, vers 1892-1893, le prix des terres à vignes augmenta sensiblement.

Comparant la valeur vénale des vignes en 1896 et en 1926, M. Jannin, Directeur des Services Agricoles de la Côte-d'Or écrit ceci :

On peut constater :

1° Une baisse énorme des vignes ordinaires dont la valeur en francs papier n'est même pas celle qu'elle était en francs or en 1896.

2° Une hausse sensible des vignes à grands vins tête de cuvée (Chambertin Musigny, Clos Vougeot, etc..) qui, évaluées en francs or auraient, aujourd'hui, une valeur supérieure à celle de 1896.

3° Une hausse légère des vignes à grands vins de 2e catégorie qui, avec le même mode d'évaluation, vaudraient aujourd'hui un peu plus qu'en 1896.

4° Une stabilité de la valeur des vignes à vins fins non classés qui ont conservé en francs or à peu près leur valeur de 1896.

Mode d'exploitation. — Les grands vins n'étaient jamais, au début de ce siècle, cultivés à mi-fruits et les Hospices de Beaune étaient alors les seuls propriétaires de crus classés qui pratiquaient la mise en valeur de la vigne suivant ce mode. La difficulté de trouver de la main-d'œuvre a conduit, depuis, certains propriétaires de vignes fines et même de grands crus à accepter la culture à moitié fruit.

Le mode normal d'exploitation des grands crus reste cependant la culture à l'argent, le vigneron faisant une partie des travaux à la tâche, l'autre partie à la journée.

Prix de revient de l'ancienne culture. — Une enquête de 1867 donnait les résultats suivants :

1° Travail du vigneron (*environ* 290 frs par ha) dont voici le détail :

Dépaisselage 6 fr., aiguisage 6, taille 70, paisselage attache 20, 1er labour 75 frs, 2e labour 50 frs, accolement 13 frs, 3e labour 45 frs, relèvement 6 frs.

2° Autres frais : échalas 48 frs, récolte 70 frs, impôts 48 frs; *total : 166 francs.*

Si l'on ajoutait à ces sommes les dépenses d'engrais, de transport de terre, si l'on tenait compte de l'intérêt des capitaux engagés dans la culture, on arriverait au total *de 530 à 630 frs de frais.*

Or, les prix des vins fins étaient très variables, 25 fr. l'hectolitre en 1860 et 200 frs en 1865. Les vins communs trouvaient preneur à 25 frs l'hectolitre environ. La terre des vignobles était haut cotée, 25.000 frs l'hectare pour les bons vins, 7.500 à 10.000 frs pour les vins communs.

Les prix de vente et de location étaient en hausse dans toutes les parties vignobles du département. A Morey, les terres amodiées pour être exploitées en vignes se louaient 246 frs l'ha.

Cette période de prospérité dura jusqu'en 1875 où la récolte totale de vin pour la France s'éleva à 83.632.000 hectolites, puis le phylloxéra fit son apparition et détruisit le vignoble qu'il fallut reconstituer.

Frais de reconstitution. — Frais considérables, avons-nous dit, et qu'on peut évaluer à 300 frs par ouvrée de 4 ares 28, soit à 7.200 frs par Ha.

On tâtonna longtemps, en effet, sur la profondeur des défoncements, le mode de greffage ; il fallut choisir entre les innombrables espèces de bois américains. On dut parfois recommencer les plantations pour changer de porte-greffes. Il fallait donner des soins multiples à la stratification, à la culture en pépinière, à la plantation, apporter des changements à la méthode séculaire de la taille. On comprendra facilement, après cette énumération, que la reconstitution ait coûté du temps et de l'argent.

La vente des plants greffés eut lieu à un prix d'abord élevé et qui subit de grandes fluctuations. Entre 1900 et 1904 le marché fut tellement encombré par les plants greffés de toutes sortes que ceux-ci se vendirent à vil prix, au-dessous même du prix de revient. C'est ainsi que des greffes sur Riparia de premier choix furent offertes à 4 et 5 frs le cent alors qu'elles revenaient à 8 ou 9 frs.

La plupart des petits propriétaires durent s'endetter pour accomplir l'œuvre de la reconstitution. Trouver des ressources, en aliénant, au début de la crise, quelques parcelles de leurs propriétés, était la pire des solutions. Les terres accusaient alors des moins-values qui éloignaient toute idée de sacrifice partiel. Aussi, n'ayant pas de capitaux en réserve, dans l'impossibilité d'aliéner une partie de son domaine à des conditions acceptables, le petit propriétaire a dû recourir souvent à l'hypothèque. Maintenant, l'arriéré est liquidé et le souvenir de la crise phylloxérique n'est plus qu'un mauvais rêve.

Frais de culture actuels. — Les frais de culture ont subi à peu près une hausse correspondant à la dévalorisation du franc et on peut dire qu'ils varient maintenant entre 4.000 et 5.000 frs l'hectare, sans compter la valeur locative.

D'après Ferrouillat (Janvier 1926) les frais se répartissent de la façon suivante:

Prix de revient d'un hectolitre de vin fin (Pinot) en 1924 (récolte 20 hectolitres à l'hectare) :

Frais de culture	1.332	
Traitement	397	
Fumure	320	2.049
Frais généraux par hectare :		
Valeur locative	2.400	
Impôts	275	
Amortissement des plantations en 25 ans	720	
Amortissement et entretien du matériel	500	
Assurances	45	3.940
Frais de vendange et de vinification pour une récolte de 20 hectolitres :		
Vendange, 20 frs par Hl	400	
Transport de la vendange, 2 frs par Hl	40	
Nettoyage des cuves, 1 fr. par Hl	20	
Vinification, 1 fr. par Hl	20	
Frais de futaille, 70 frs par Hl	1.400	1.880
Prix de revient d'un hectolitre de vin fin : 393 fr. 45.		7.869

Associations viticoles. — *Les syndicats viticoles.* — Ils se sont beaucoup répandus dans la Côte où ils rendent de nombreux services. Ils ont pour but d'acheter en commun des matières premières et des instruments nécessaires à l'agriculture et d'obtenir des fournisseurs des prix de gros plus avantageux et des livraisons promptes et soignées.

Signalons parmi les autres associations viticoles, outre la « *Société Vigneronne* » dont nous avons maintes fois souligné le rôle, le « *Comité d'Agriculture de Beaune et de Viticulture de la Côte d'Or* » qui existe depuis 1831. C'est lui qui a édité en 1860 un plan et un tableau de classement des climats à vins fins qui sont journellement consultés. Depuis 1861, il organise chaque année une exposition des vins nouveaux qui groupe autour de milliers de bouteilles provenant de la Côte-d'Or, de Saône-et-Loire, du Mâconnais, du Beaujolais et de la région de Chablis, acheteurs et vendeurs. Cette exposition dont la date coïncide avec celle de la célèbre vente des vins des Hospices de Beaune, a lieu généralement le 3e dimanche de novembre et fait vraiment de Beaune la capitale des vins de Bourgogne.

Les Caves Coopératives. — Vers 1904, on préconisa beaucoup la formation de Sociétés Coopératives. Un Bourguignon, M. Berget, fit paraître un volume sur cette question. Il signalait les efforts faits à l'Etranger, en Italie, en Allemagne, pour constituer des Sociétés où l'on procédait à la fabrication du vin en commun (caves coopératives proprement dites : Winzervereine). Il signalait, comme complément de ce premier organisme, la cave coopérative ou communale dans laquelle sont réunis, mélangés et soignés les vins des sociétaires. Enfin, apparaissait comme couronnement de la coopérative viticole, la société de vente directe. La production aurait ainsi la possibilité de vendre directement au consommateur et, par là, le moyen de se passer de l'intermédiaire.

Sous l'empire de ces idées se créèrent, en Bourgogne, des caves syndicales. Toutes les tentatives faites alors échouèrent. C'était, en effet, montrer trop d'ambition que de vouloir, à la fois, s'occuper de production et de vente directe.

Depuis 1909, au contraire, une série de caves coopératives de vinification se sont successivement créées tout le long de la Côte. Elles permettent aux très petits propriétaires, si nombreux dans cette région et qui, auparavant étaient contraints de vendre leur récolte en raisins, de vinifier celle-ci dans d'excellentes conditions, climats par climats, et, par suite, crus par crus, et d'en tirer un bien meilleur revenu. Elles sont spécialisées dans la production des vins fins.

Voici, brièvement, comment elles fonctionnent :

Le Conseil d'Administration, après avoir visité les vignobles de ses adhérents, fixe la date des vendanges et l'ordre dans lequel celles-ci seront poursuivies. La vendange se fait en commun par les coopérateurs eux-mêmes qui fournissent le personnel, les chevaux, le matériel et qui donnent leur temps au prorata de leurs apports. Les raisins sont pesés et vérifiés par une Commission de réception et pris en charge, tant au point de vue de la quantité qu'au point de vue de la qualité (climats et appellations).

La vinification a lieu sous la direction du Président et suivant les directives données par la Station Œnologique de Beaune. Le matériel est quelquefois neuf

et plus perfectionné, mais le plus souvent c'est le matériel traditionnel qui est utilisé. Les vins faits sont conservés et entretenus soigneusement dans la cave de la Société.

Les ventes sont effectuées le plus souvent au Commerce. Après un ensemble de ventes, la coopérative distribue des acomptes à ses adhérents en attendant le règlement définitif. Celui-ci a lieu aussitôt que les ventes sont terminées. Le montant des frais généraux est alors arrêté et la totalité de l'excédent est réparti entre les adhérents proportionnellement à la quantité et à la qualité des apports de chacun (climats et valeur des cuvées).

L'organisation des coopératives a rendu les plus précieux services. Il convient d'autre part de constater qu'elles entretiennent les meilleurs rapports avec le commerce : en effet, négociants et courtiers trouvent dans ces caves des disponibilités relativement élevées de qualité connue et d'authenticité certaine, ce qui simplifie beaucoup leur travail.

Les lois récentes. — La loi sur les appellations d'origine, promulguée en 1919, obligeant les producteurs à déclarer leur récolte avec l'appellation sous laquelle elle devra être vendue et les négociants à tenir un registre d'entrées et de sorties des appellation d'origine, améliora considérablement le sort de la propriété bourguignonne. Le prix des vins monta et la vente en fut assurée. Ceci eut par contre des résultats regrettables qu'on n'avait pas assez prévus.

Certains propriétaires, en présence de la grande facilité de vente sous les appellations recherchées visèrent à augmenter leur production. Ils recoururent alors à des tailles plus productives et, ce qui est plus grave, abandonnèrent en certains points les pinots fins de Bourgogne qui ont fait dans le passé la gloire de ses vins et plantèrent des pinots plus productifs, parfois même certains cépages qui n'ont guère du pinot que le nom et qui donnent des produits très secondaires. Il importe grandement que cette aberration cesse le plus vite possible et que partout où on l'a abandonné on revienne au *Noirien* (vrai pinot) de Bourgogne, seul véritable producteur de vins fins.

L'étroite bande de terre d'un sol admirable dont la Côte-d'Or est fière et dont les viticulteurs du monde entier sont jaloux ne peut, en effet, être mise en valeur qu'avec l'encépagement noble correspondant.

Une lacune grave subsistait dans la loi de 1919 ; elle n'avait parlé ni de l'*encépagement*, ni de l'*aire de production* et, de ce fait, subsistait une équivoque. Les vins de Gamay quoique récoltés sur les territoires des communes réputées n'avaient, certes, nullement contribué à les faire connaître. *La loi Capus* du 22 juillet 1927 a remis les choses au point et permet de faire préciser dans quels climats du territoire d'un village peuvent se récolter les vins de crus et de conserver au seul pinot, en conformité avec les usages du passé, le bénéfice des appellations communales réputées.

*
* *

Nous espérons avoir rempli le but que nous nous étions proposé et avoir montré que, si le vignoble de la Côte-d'Or a rencontré, dans la crise phylloxérique

une bien rude épreuve, il l'a traversée victorieusement en conservant, à l'aide du greffage, les vieux cépages qui avaient fait de tous temps la réputation des crus de Bourgogne et avaient valu aux Ducs de Bourgogne le titre de : « Seigneurs immédiats des meilleurs vins de la Chrétienté » à cause, ajoute le chroniqueur, « de leur bon pays de Bourgogne, plus famé et plus renommé que tout autre où croît le vin ».

A. Gerbeaut,
Ancien Chef de Pratique à l'Ecole de Viticulture de Beaune.

G. Constant,
Ingénieur Agronome, Ancien Professeur d'Agriculture, à Beaune
Directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire

L.-N. Latour,
Ingénieur Agronome.

Nous devons citer parmi les ouvrages que nous avons le plus particulièrement mis à contribution :

Cornu. — « Culture de la Vigne en Côte-d'Or », publié vers 1882 et qui décrit les anciennes méthodes de culture au moment même où l'apparition du phylloxera allait tant les modifier.

Durand et Guicherd. — « Culture de la vigne en Côte-d'Or » dont les deux éditions de 1896 et 1905 ont apporté aux viticulteurs tant de précieux renseignements.

Les Rapports des Professeurs d'Agriculture Magnien et Guicherd.

Guicherd et Jannin. — « L'Agriculture de la Côte-d'Or en 1926 ».

Germain Martin et P. Martenot. — « La Côte-d'Or. Etude économique et rurale », 1909.

Georges Jannin. — « Les Coopératives de vins fins en Bourgogne » (article paru dans le « Journal de l'Agriculture pratique »).

Les bulletins du « *Comité d'Agriculture de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or* » et surtout la collection des bulletins de la « *Société Vigneronne de Beaune* » où on peut suivre, au jour le jour, la marche de la reconstitution et où, sous les signatures de Latour, Ricaud, E. Camuzet, P. Tavernier, L. Trapet, etc..., et des Professeurs d'Agriculture, on trouve des comptes rendus de concours, d'expériences, d'observations, etc... : les vignerons y trouvent leur meilleur guide.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — **La situation viticole en Roussillon** (E. G.). — **La C. G. V. et les relations franco espagnoles** (H. J.). — **Au sujet de la distillation obligatoire des vins (Léon Castel).**

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après une longue série de récriminations contre les intempéries et le mauvais temps, nous continuons maintenant à signaler une température idéale et presque estivale sans vents violents du Nord ou du Sud. Le temps sec est favorable à la vendange des raisins blancs à maturité tardive, dans la partie basse du Languedoc. La rentrée des raisins noirs se termine dans les parties élevées et montagneuses de notre région.

Les décuvaisons et les soutirages des premiers vins faits s'effectuent par beau temps, ce qui favorisera le dépouillement rapide des vins.

Si on avait retardé le commencement des vendanges de 15 jours, on aurait eu des vins supérieurs, malgré les ravages du Mildiou ; mais avec les chaleurs lourdes et accablantes de fin août et des premiers jours de septembre, on craignait voir succéder de forts orages qui auraient pu enlever la petite récolte qu'on avait sauvée à grand'peine par des sulfatages pénibles et répétés.

Ce qui ne permet pas de pronostiquer le rendement des vignes du Languedoc, c'est l'irrégularité de la récolte. Certaines localités qui n'ont probablement pas été touchées par des brouillards du matin, ont eu leur récolte complète, alors que des localités voisines ont été ravagées de la moitié, malgré les sulfatages répétés. Dans ces mêmes localités, des propriétaires viticulteurs ont eu plus de raisins que l'année dernière, tandis que d'autres n'ont presque rien eu.

Le rendement au décuvage a été inférieur à celui des années ordinaires parce que les rafles n'étaient pas bien garnies de grains venus à maturité. Beaucoup de grains étaient secs. Certains avaient été grillés par les fortes chaleurs d'août.

Les vins ont en général un degré de moins que l'année dernière. Ceux provenant de raisins vendangés au début de la campagne titrent 2 et 3 degrés de moins.

Nous avons cette année dans le Languedoc des vins de 7 et 8 degrés en assez grande quantité. Les propriétaires de ces vins ne semblent pas s'effrayer des décrets qui ont réglementé dans notre région les vins au-dessous de 9°. Pourtant, si on applique ces décrets, des difficultés nombreuses naîtront.

L'ensemble des vins sont fruités et peu colorés. Les petits vins sont même légèrement acides et ressemblent à des vins rosés comme couleur.

Nous ne savons pas si nous pourrons renseigner sur le rendement, aussitôt que nous le pensions. Au Conseil général de l'Hérault, qui est en session, on demandait au préfet de retarder le délai de la déclaration de récolte. L'année dernière, ce même Conseil général, sur la proposition de celui qui se dit le grand défenseur de la viticulture, avait demandé de réduire les délais.

On finira par croire que nous ne sommes jamais contents.

La fermentation étant terminée pour les vins rouges de notre région et le premier soutirage fait, il est prudent maintenant de ne pas laisser les récipients vinaires en vidange.

Faire le plein, ou vendre immédiatement avec enlèvement rapide.

Ce serait imprudent d'attendre le calme dans les transactions, pour essayer de vendre le vin contenu dans des cuves ou foudres en vidange.

Dans le vignoble, vérifier les greffages de l'année et marquer les plants à remplacer. Faire les trous de remplacement le plus tôt possible, afin que la terre s'aère. Ne pas tailler encore, même long, parce qu'avec la température chaude que nous avons, le bois mûrit s'il est pourvu de feuilles et les yeux

de l'aisselle des feuilles de la base qui se développeront au printemps prochain se fortifient.

Ne pas mettre les troupeaux dans les vignes avant que les premières gelées blanches aient touché les feuilles. Préparer les engrais.

La cueillette des olives vertes pour préparer au lessif commence. La récolte ne sera pas abondante dans notre région.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés sont très animés, comme chaque année à cette époque, mais les transactions sont peu nombreuses et les retiraisons bien moins importantes que les années précédentes.

Le taux de location des wagons réservoirs qui est encore trop élevé à notre avis, l'est bien moins que précédemment ou que les autres années à cette époque. On trouve des wagons en location à 5 et 5 fr. 50 par jour et par hecto.

On s'efforce de faire publier, par les journaux locaux ou régionaux, des cotes un peu supérieures à la réalité et de prédire la hausse, alors que les achats sont rares et ne se font que pour des vins spéciaux.

Au moment de la vendange, beaucoup de vins de la récolte 1929 se sont cassés ou ont piqué. Ils ont été portés à la distillerie. Aussi les détenteurs de vins vieux hésitent à les vendre à 20 fr. le degré. Beaucoup résistent même à ces prix.

Les prix pour les vins nouveaux varient de 18 à 20 fr. Ceux de 20 fr. sont des vins colorés de raisins bouschet ou des petits vins de 7 à 8° bien constitués. Ces prix forment l'exception.

Le courant est 18 à 19 fr. le degré sans beaucoup d'acheteurs. Un grand nombre de vendeurs hésitent à céder à ces prix, parce que les journaux locaux, pour faire plaisir à leur clientèle, prédisent la hausse qui se produirait plus facilement, si le commerce avait beaucoup de vins en sa possession.

Dans les ports de Sète et de Port-Vendres, il arrive des vins d'Algérie et quelque peu de vins de Tunisie et d'Espagne.

Les vins d'Algérie se paient sur quai Sète, rouge 17,50 à 18,50, rouge supérieur 18,50 à 19,50, suivant degré et qualité. Nu quai Sète, plein fait dans fûts acheteurs. Paiement comptant net.

Les agents de répression des fraudes se sont promenés en auto dans notre région. Ils ont prélevé quelques échantillons. Pas de contraventions à signaler.

Les comités de propagande pour le vin n'ont pas encore repris leur activité. Les vendanges qui sont absorbantes ont certainement fort occupé les membres de ces comités qui auront besoin de beaucoup d'activité, si l'on veut éviter une nouvelle crise viticole. — E. F.

La situation viticole en Roussillon. — Sous ce titre, l'*Indépendant des Pyrénées-Orientales* a publié, dans son numéro du 25 septembre dernier, l'article de tête suivant, qui reste également intéressant pour les lecteurs de la *Revue de Viticulture* :

« L'opération de la vendange est, dit-on, le couronnement des vignerons. Ce couronnement répond-il, cette année, à l'effort des viticulteurs roussillonnais ? Hâtons-nous de déclarer que nous ne le pensons pas.

« Le revirement complet qui s'est effectué à la mi-août dans l'état atmosphérique a fait réparer, en partie, le mal d'un printemps pluvieux et d'un été si mal commencé. Mais la chaleur a été trop subite ; elle a « abruti », paraît-il, l'homme et les plantes qui n'y étaient plus habitués. La terre s'est resserrée tellement vite qu'on n'a pu la retourner comme il eût été désirable. C'est, du moins, une des raisons officielles données, à la fin du mois dernier, par les services du ministère de l'Agriculture pour expliquer une récolte déficitaire.

« Septembre s'achève et l'on a déjà répandu, à peu près partout, la vendange

Dans le sein odorant des énormes cuviers...

« On peut donc plus aisément, plus judicieusement aussi qu'en août, établir des relations de cause à effet et déterminer très exactement l'origine d'une production quelque peu décevante.

« Si les Pyrénées-Orientales sont un des rares départements viticoles méridionaux ne pratiquant pas la monoculture en raison de leur conformation géographique, du moins le Roussillon apporte-t-il dans la production nationale un contingent des plus sérieux. La vigne y occupe une superficie très étendue.

« Les déclarations que nous a faites, au cours de notre enquête, un de nos vieux et fidèles amis, un des pionniers de la Confédération Générale des Vignerons, un de ces « pèlerins » du grand groupement qui ont tant fait, tant à Perpignan que dans les centres ruraux, une si utile croisade pour la défense de la viticulture, nous permettent d'éclairer l'opinion.

« La vendange, nous a dit notre ami, est très déficitaire cette année, bien plus qu'on ne l'avait escompté et à la décuvaison le déficit s'accentue encore.

« L'an dernier — si nos souvenirs sont précis — les déclarations de récolte accusèrent pour les Pyrénées-Orientales en chiffres ronds, 3 millions 575.000 hectolitres de vin. Or, cette année, les prévisions ne laissent pas espérer plus de 2 millions 300.000 à 2 millions 500.000 hectolitres.

« D'où provient ce déficit ? Les causes en peuvent être ainsi établies. D'abord une forte invasion de Mildiou de la grappe survenue avant la floraison ; des orages multiples dans la troisième décade de juin ; ensuite, un envahissement de Rot Brun qui s'est produit dans les premiers jours de juillet. Enfin, la Cochylis et l'Eudémis et quelques matinées de brouillard pendant la première semaine de septembre ont provoqué de la Pourriture et précipité la cueillette avant maturité complète.

« Il n'est pas douteux, poursuit notre aimable interlocuteur, que les débuts de vendanges donnaient des vins à faible degré. Mais, heureusement, par la suite, le degré alcoolique a augmenté, s'est raffermi de jour en jour et on peut affirmer que nous aurons, en Roussillon, dans l'ensemble, de bonnes qualités de vins.

« La C. G. V. n'est pas étrangère à cette bonne tenue de nos vins. Elle a, en effet, cette année, redoublé de vigilance et son service de vérification a été, du reste, renforcé par des agents officiels.

« Des prélèvements officiels de vins ont été multipliés tant dans la Salanque que dans les Aspres afin de constituer un casier vinicole qui donnera des éléments sérieux de comparaison aux laboratoires qui auront, par la suite, à examiner des prélèvements de vins en circulation. »

Ainsi, il résulte des déclarations qui précèdent que la situation viticole en Roussillon peut se résumer ainsi : récolte nettement déficitaire et vins de belle tenue. Il ne nous reste plus qu'à en attendre le corollaire : le maintien de cours rémunérateurs. »

Après le 1er novembre, on sera fixé, de façon exacte, sur l'importance du déficit de la récolte actuelle.

Mais ce qui est dès à présent certain, c'est la bonne tenue des vins. La vinification a été l'objet de soins plus attentifs et surtout plus judicieux, ce dont on doit louer nos viticulteurs.

Quant à l'heureuse influence de l'action diligente du Service de la répression des fraudes sur le *modus faciendi* de certains récoltants, elle apparaît beaucoup moins certaine, cette année le faible degré des moûts ayant, en effet, rendu le mouillage à peu près impraticable. — E. G.

La C. G. V. et les relations franco-espagnoles. — Le groupe viticole du Sénat, par l'organe de son président M. Maurice Sarraut, vient d'attirer l'attention des pouvoirs publics sur les conséquences économiques qu'entraîne la dépréciation de la peseta, en particulier au point de vue des importations de vins espagnols en France. Nous avons, dans un précédent numéro, signalé à nos lecteurs l'état, à ce point de vue, des relations franco-espagnoles et l'urgence qu'il y avait à ouvrir des négociations commerciales entre les deux pays pour arriver, dans la mesure du possible, à concilier les intérêts industriels et viticoles français avec ceux du commerce d'exportation espagnol. Nous croyons savoir que l'ouverture des pourparlers aura lieu dès les premiers jours d'octobre. — H. J.

Au sujet de la distillation obligatoire des vins. — Par suite des dégâts considérables causés par le Mildiou, dans toutes les régions viticoles de la France, les diverses associations de viticulteurs ont été amenées à examiner s'il n'y aurait pas lieu de demander la suspension de la loi du 17 avril 1930, relative à l'achat par l'Etat, en France et en Algérie, soit par la voie amiable, soit par réquisition, jusqu'à concurrence de 250 millions de francs d'alcools provenant de la distillation de vins ou tout au moins la suspension du décret ordonnant la réquisition.

Il nous paraît bien difficile d'obtenir une mesure générale qui équivaudrait, en fait, à l'abrogation d'une loi.

Le Gouvernement peut modifier ou même rapporter purement et simplement un décret, en aucune façon il ne peut abroger une loi. Seul, le Parlement a ce droit.

Quelle est donc la solution pratique qui tout en se mouvant dans le cadre de la loi, peut permettre à l'Administration de donner satisfaction, par une mesure équitable, aux viticulteurs réellement éprouvés par les maladies cryptogamiques.

Il suffirait, à notre avis, que les viticulteurs qui, du fait des maladies cryptogamiques ou pour toute autre cause de sinistre ont perdu au moins le quart de leur récolte, puissent obtenir d'ores et déjà, et cela sur simple demande adressée sur papier libre au Service des alcools, un sursis jusqu'à fin décembre 1930, pour la livraison des alcools qu'ils devraient fournir.

Ce sursis devrait être accordé sur certificat du maire, visé par le Service des Contributions indirectes qui exercerait ainsi un droit de contrôle, non seulement sur ceux qui ont été ou sont susceptibles d'être réquisitionnés, mais aussi sur ceux qui ont fait des offres volontaires de livraison d'alcool de vin.

Après la déclaration de récolte, et toujours sous le contrôle de la régie, les viticulteurs éprouvés, ayant perdu au moins 25 % de leur récolte et ayant, par suite, fait une déclaration inférieure d'un quart à celle de l'an dernier, pourraient être exonérés de toute livraison sur production d'un certificat délivré par le maire, indiquant leur déclaration de récolte de 1929 et de 1930, tant en quantité qu'en superficie, ledit certificat devant être contrôlé et visé par les agents de la régie.

Il nous semble que ce serait là un moyen relativement simple pour donner satisfaction aux viticulteurs les plus éprouvés, tout en respectant la loi et en l'appliquant à ceux qui se trouveront favorisés à la fois par les effets de la loi et par les méfaits du Mildiou.

D'ailleurs, en ce qui concerne les alcools qui doivent être réquisitionnés, l'article 6 du décret du 20 juin 1930, dit que : « L'Administration peut renoncer à imposer les livraisons à certains récoltants gravement sinistrés en tant que viticulteurs. » Cette disposition a été introduite sur mes observations et celles de M. Maurice Sarraut, sénateur, lorsque la Commission interministérielle de la viticulture a été consultée sur le texte du décret.

Donc, pas de doute, les viticulteurs gravement sinistrés peuvent, d'après les termes du décret, obtenir que l'administration les dispense de la réquisition.

Il serait injuste que ceux qui ont consenti à effectuer des livraisons amiables ne bénéficient pas de la même faveur.

Nous pensons qu'une simple circulaire ministérielle pourrait trancher la question et assimiler les livraisons volontaires à celles qui doivent être faites par voie de réquisition pour dispenser, après enquête, les viticulteurs gravement sinistrés par les maladies cryptogamiques, grêle, etc., et en leur accordant préalablement le bénéfice du sursis pour leurs livraisons.

Voilà ce que devraient demander les associations viticoles pour venir en aide aux viticulteurs éprouvés, tout en permettant l'application de la loi en Algérie et dans les localités ou régions favorisées.

Léon Castel,
Député de l'Aude.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 185 à 195 francs ; 9°, 200 à 210 fr. ; 10°, 220 à 230 fr. ; Corbières 11°, 240 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 225 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 235 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 255 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 600 fr. à 630 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 660 fr. Picolo, 660 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 60 à 2 fr. 80. Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. ».

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 4.500 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 625 à 700 fr. Mâconnais, 550 à 600 fr. ; blancs, 600 à 700 fr. Beaujolais, de 650 à 950 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 450 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 400 à 450 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 400 à 600. Blancs de coteaux, 1.000 à 1.300 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 fr. Gros plants 1929, de 325 fr. à 425 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 16 fr. 75 à 18 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 16 fr. 50 à 18 fr. » le degré. Blancs de blancs, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc v., 1.325 fr. les 100°. Rectifié extra neutre 1 425 francs.

Midi. — *Nîmes (6 octobre 1930).* — *Cote officielle :* Vins sous-marc, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, vins logé de 19 fr. » à 20 fr. » le degré. Costières, de 19 fr. 50 à 20 fr. 50 le degré logé. Vins blancs, de 19 fr. à 20 fr. le degré logé. Picpoul, » fr. le degré logé. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré.

Montpellier (30 septembre). — Vins rouges, sous-marc, de 18 à 19 fr. le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de 18 fr. 50 à 20 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr. ; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 octobre 1930. Vins nouveaux à 19 fr. » le degré enlèvement immédiat, 20 fr. » en logé, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (27 septembre 1930). — Vins, vieux et nouveaux, de 18 fr. » à 20 fr. le degré, selon qualité et conditions de retiraison.

Le commerce local ne suit que de loin le mouvement de hausse signalé sur tous les marchés méridionaux. Il n'y a cependant aucune raison valable pour expliquer cette différence car la récolte des Pyrénées-Orientaies est fortement déficitaire et d'une excellente qualité. — Alcools, pas d'affaires à signaler.

Carcassonne (4 octobre). — Récolte 1930, sous-marc, de 18 fr. » à 19 fr. le degré. Récolte 1930, de 19 fr. » à 20 fr. le degré logé.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 240 à 260 fr. ; B.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; 1928, H.-Rhin, de » à » fr. ; B.-Rhin, de » à de » fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr. ; B.-Rhin, » 300 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins nouveaux » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 152 fr. » à 159 fr.; orges, 76 fr. » à 98 fr.; escourgeons, 60 fr. à 72 fr.; maïs, 82 fr. à 88 fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 70 fr. à 77 fr.; sarrasin, 76 fr. à 87 fr. »; avoines, 65 fr. » à 76 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 88 fr. » à » fr. ». Buenos-Ayres, 67 fr. 12 à » ». Chicago, 70 fr. 77. — Sons, 29 fr. à 34 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.; remoulages, de 40 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Hollande commune, de 95 à 125 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 70 fr. à 100 fr.; Saint-Malo, 55 fr. à 65 fr.; Rosa, 90 fr. à 110 fr. Sterling, de 60 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 160 fr. à 195 fr.; paille d'avoine, de 160 fr. à 195 fr.; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr.; luzerne, 335 fr. à 355 fr.; foin, 305 fr. à 345 fr.

Semences fourragères. — Trèfles du Midi, de 415 à 450 fr.; trèfles du Nord, de 425 à 450 fr.; Fèveroles, de 107 à 110 fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, 180 fr. à 185 fr.; vescillons, 120 à 130 fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, 240 à 245 fr.; roux, 103 à 108 fr., jaune, 118 à 125 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 106 fr. »; d'arachide blanc extra, 94 fr. à » fr.; Coprah, 72 fr. »; Arachides courant, 72 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 187 fr. » à 188 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. » à 17 fr. ». — Veaux, 9 fr. 50 à 18 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 12 fr. ». — Longe, de 12 à 18 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 107 fr. » à 114 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » 91 fr. 50 à 99 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 108 fr. » à 113 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 114 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins du Midi, blancs, de 300 fr. à 600 fr., noirs de 300 à 400 fr. — Muscat de 400 fr. à 600 fr. — Châtaignes, de 250 à 400 fr. — Noix fraîches, de 650 à 800 fr. — Pêches de Paris, de 250 à 700 fr. — Poires de choix, de 400 fr. à 1.200 fr. — Poires communes, de 150 fr. à 350 fr. — Pommes de choix, de 400 fr. à 1.200 fr.; communes, de 150 à 300 fr. — Citrons, de 450 fr. à 550 fr. — Bananes, de 450 fr. à 550 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 300 fr. à 900 fr. — Choux verts 30 fr. à 120 fr. le 100. — Girolles, de 400 à 700 fr. — Choux-fleurs, 50 à 350 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 150 à 220 fr. — Laitues de Paris, de 10 à 60 fr. le cent. — Haricots à écosser de Paris, de 50 à 100 fr. — Haricots verts de Paris, de 250 à 700 fr. — Pois verts de Paris, de 100 à 350 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 50 à 190 fr. — Aubergines, de 40 à 60 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.